



Version: 27.05.25

Vesuve specials

Het VESUVE-meel wordt gekenmerkt door zijn hoge voedingswaarde en aangename graanachtige geur. Het heeft een bruine kleur en geeft een compacte kruim, ideaal voor gezonde, voedzame en smaakvolle broden.

MEEL

In ingrediënten:	Tarwemeel, Roggemeel, Tarwezemelen, Haverflakes, Sojagrits, Gierstzaad, Zonnebloempitten, Tarwegluten, Boekweitmeel, Sesamzaad, Moutroggevlakken, Gerstemeel, Havermeel, Bruine lijnzaad, Rijstmeel, Tarwezuurdeeg, Speltmeel, Emulgatoren E471 en E472e, Mouttarwemeel, Geroosterd moutgerstemeel, Kleurstof E150c, Gerstextract, Zuurteregelaar E270, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe) en Lipase (tarwe), Ascorbinezuur E300
Structuur:	Donkerbruin poeder met granen
Volledigheid:	100%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Haver, Gerst, Mout), Soja, Sesam

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	354
Energie kJ:	1494
Koolhydraten:	60,3 g
Vetten:	4,6 g
Eiwitten (Nx6,25):	14,1 g
Voedingsvezels:	7,4 g

*De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur:	Aangename graansmaak
Kleur:	Bruin
Kruim:	Compact

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

VESUVE	10 kg
Water*	± 5,9 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneden

Normaal	20'
Spiraal:	1e snelheid 4'
	2e snelheid 6'
Snelle kneedmachine	2'45"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1e rusttijd	15'
2e rusttijd	15'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

